



PILGRIMSMUSSLOR I SAFFRANSÅS

4 PERSONER:

- 16 stora pilgrimsmusslor
- 1/2 msk smör
- 2 schalottenlök, fint hackade
- havssalt
- svartpeppar
- 150 ml vitt vin, torrt
- 250 ml fiskfond
- 200 ml Crème fraîche
- 8-10 saffranstrådar, upplösta



FÖRBEREDELSE:

Skölj pilgrimsmusslorna med kallt vatten och torka dem. Ta bort löjromen från musslorna. Lägg åt sidan på en ren duk. Hetta upp smöret och tillsätt schalottenlöken. Täck över och sätt på låg värme. Stek tills löken är genomskinlig.

Lägg i pilgrimsmusslorna i pannan, stek på låg värme i 1 minut, krydda. Tillsätt löjromen och stek i 1 minut till. Ta ut pilgrimsmusslorna och löjromen från pannan och håll dem varma.

Tillsätt vinet till schalottenlöken och reducera det till motsvarande 2 matskedar. Tillsätt fiskbuljongen, blanda och reducera igen. Tillsätt Crème fraîche och saffran och låt sjuda tills såsen tjocknar något. Dela såsen mellan 4 tallrikar och arrangerar pilgrimsmusslorna och deras koraller ovanpå.